ERCOLE OLIVARIO in corso a Perugia gli assaggi dei oli DOP/IGP ed Extravergine ammessi alle fasi finali della XXXIII edizione dell’”Oscar dell’olio”

Finalisti Liguria
Per la categoria DOP/IGP:
Azienda Agricola Armato Cristina con l’Olio Extravergine di Oliva “Armato Cristina Linea Devia”;
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia S.r.l. con l’Olio Extravergine di Oliva “Musicale” Monocultivar Taggiasca;
Azienda Agricola Cassini Paolo con l’Olio Extravergine di Oliva “Krosus Bio” Monocultivar Taggiasca
Per la categoria Extravergine:
Azienda Agricola Armato Cristina con l’Olio Extravergine di Oliva “Armato Cristina Linea Devia”;
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia S.r.l. con l’Olio Extravergine di Oliva “Musicale” Monocultivar Taggiasca;
Azienda Agricola Cassini Paolo con l’Olio Extravergine di Oliva “Krosus Bio” Monocultivar Taggiasca

Concorso Nazionale Ercole Olivario 2025 – XXXIII edizione

Sono in corso a Perugia gli assaggi dei 116 oli DOP/IGP ed Extravergine ammessi alle fasi

finali della XXXIII edizione dell'"Oscar dell'olio"

Le etichette vincitrici verranno svelate durante la cerimonia di proclamazione e premiazione in programma a Perugia lunedì 19 e martedì 20 maggio 2025

Sono in corso in questa settimana, a **Perugia**, gli assaggi dei **116 oli DOP/IGP ed Extravergine** che, a conclusione della "Stagione delle selezioni regionali", sono stati ammessi **alle fasi finali della XXXIII edizione del Concorso nazionale Ercole Olivario**, che premia le eccellenze olearie italiane.

L'iter degli assaggi è condotto da una giuria nazionale guidata dal capo panel **Stefania D'Alessandro** e composta da 16 degustatori professionisti provenienti da tutte le regioni italiane ad alta vocazione olivicola: **Erika Pozzetto** (Lazio), **Stefano Roggerone** (Liguria), **Franco Pasquini** (Toscana), **Maria Piera Bacciu** (Sardegna), **Antonietta Altieri** (Basilicata), **Giuseppe Giordano** (Calabria), **Francesco Girardi** (Campania), **Antonietta Mazzeo** (Emilia Romagna), **Donatella Di Sebastiano** (Marche), **Stefano Scuppa** (Veneto), **Giovanna Montalto** (Sicilia), **Nunzia Floriana De Palma** (Puglia), **Paolo Di Paolo** (Molise), **Gianfranco Pontoglio** (Lombardia), **Piero Damiani** (Trentino Alto Adige) e **Erika Betti** (Umbria).

Al termine degli assaggi della giuria nazionale ci sarà la **proclamazione e premiazione dei vincitori** dell'edizione 2025 dell'Ercole Olivario, che si terrà a Perugia nelle giornate di **lunedì 19 e martedì 20 maggio 2025**, occasione in cui verranno premiati anche i vincitori della "Goccia d'Ercole", la sezione di concorso dedicata alle piccole produzioni olearie italiane.

Questo l'elenco degli oli finalisti, suddivisi per Regione di provenienza, per le due **categorie in gara - DOP/IGP ed Extravergine – alla XXXIII edizione delConcorso nazionale Ercole Olivario:**

Per la categoria DOP/IGP:

Abruzzo
Frantoio Mercurius srl con l'olio Frantoio Mercurius – Vesta Dop Aprutino Pescarese;
Azienda Agricola Frantoio De Juliis Timando di D'Aloisio Oviglio con l'olio Don Saverio Dop Aprutino Pescarese;
Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con l'olio Trappeto di Caprafico da Agricoltura Biologica Dop Colline Teatine;
Azienda Agricola Sandro Di Giacomo con l'olio Sandro Di Giacomo Dop Aprutino Pescarese;
Azienda Agricola La Selvotta Soc. Agricola dei F.lli Sputore con l'olio Dop Colline Teatine Vastese

Basilicata
Frantoio Oleario F.lli Pace srl con l'olio "Lucus" Lucano IGP;

Calabria
Azienda Agricola De Lorenzo & C. s.s. con l'olio "Tesori del sole" DOP Lametia;
Podere D'Ippolito con l'olio "Poderosa" DOP Lametia;
Azienda Agricola GL Petronio di Notarianni Michelangelo con l'olio "Senatore Petronio" DOP Lametia

Campania
Torretta srl con l'olio "Rea" DOP Colline Salernitane;
Oleificio Fam con l'olio "Fam" DOP Irpinia Colline Dell'Ufita;

Emilia Romagna
Azienda Terra di Brisighella s.c. Agricola con l'olio Brisighello DOP Brisighella;
Frantoio Tradizionale Paganelli con l'olio DOP Colline di Romagna;

Lazio
Azienda Agricola Quattrociocchi Americo con l'olio "Q" IGP Roma**;**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone con l'olio DOP Colline Pontine**;**
Azienda Agricola Paola Orsini con l'olio DOP Colline Pontine**;**
Azienda Agricola Biologica Alessandro Scanavini con l'olio IGP Roma**;**
Oleificio Sociale Cooperativo di Canino con l'olio Dop Canino**;**
Azienda Agricola De Parri Laura con l'olio "Cerrosughero" DOP Canino**;**
La Solatia Farm Azienda Agricola Biologica con l'olio "Radici" Biologico DOP Colline Pontine**;**
Azienda Agricola Casino Re di Coletta Filomena con l'olio DOP Colline Pontine**;**
Società Agricola Sciuga s.s. con l'olio "Il Molino" DOP Tuscia

Liguria
Olio Anfosso Sas con l'olio "Anfosso" Dop Riviera Ligure Riviera Dei Fiori;
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia srl con l'olio Dop Riviera Ligure Riviera Dei Fiori;
Frantoio Lucchi e Guastalli Srl con l'olio "Olea Albero della Vita" Dop Riviera Ligure - Riviera di Levante

Lombardia
Società Agricola Rocca Pietro e Rita s.s con l'olio Rocca Garda DOP;
Cooperativa Agricola San Felice con l'olio Verità DOP Garda Bresciano;

Marche
Azienda Agricola L'olivaio srl con l'olio "Verde" Offida DOP

Puglia
Ciccolella Soc. Agr. arl con l'olio "Cru di Puglia" IGP Puglia;
Azienda Agricola Adriatica Vivai Soc. Agr. Semplice con l'olio "Rami Torti", Olio Extravergine di Oliva IGP Puglia;
Azienda Agricola De Carlo sas con l'olio "De Carlo Tenuta Torre di Mossa" 100% Coratina Dop Terra di Bari – Bitonto;
Aziende Agricole Di Martino sas con l'olio "Schinosa La Coratina", Olio Extravergine di Oliva IGP Puglia;

Sardegna
Soc. coop Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino con l'olio "Costa degli Olivi" DOP Sardegna;
Eredi Giuseppe Fois Soc. Agricola con l'olio "Giuseppe Fois Fruttato" DOP Sardegna;
Accademia Olearia Srl con l'olio Fruttato Verde "Riserva" DOP Sardegna

Sicilia
Azienda Rollo di Giorgio Rollo con l'olio "Letizia" Dop Monti Iblei Sottozona Gulfi;
Miceli & Sensat Soc. Semplice Agricola con l'olio "U'Ciuri" IGP Sicilia;
Mandranova Soc. Agricola a.r.l. con l'olio "Mandranova" IGP Sicilia;
Frantoi Cutrera Srl con l'olio "Primo" Dop Monti Iblei;
Agrestis Soc Coop Agricola con l'olio "Nettaribleo" Dop Monti Iblei Sottozona Monte Lauro;
Frantoi Covato Srl con l'olio "I Muri" Dop Monti Iblei Sottozona Frigintini;

La Madre Terra Soc. Coop. Agricola con l'olio "La Madre Terra Cerasuola" IGP Sicilia;
Società Agr. Vernera di Spanò e C. snc con l'olio "Le Case di Lavinia" Dop Monti Iblei – Sottozona Monte Lauro

Toscana
Frantoio di Croci con l'olio "Prima oliva" Toscano IGP;
Fonte di Foiano con l'olio "Fonte di Foiano" Toscano IGP Bogheri Verde;
Podere Ricavo Az. Agr. Buoni o Del Buono Maria Pia con l'olio "Podere Ricavo" Terre di Siena Biologico DOP Terre di Siena;
Società Agricola Podere del Pari Srl con "Podere del Pari" Olio Extravergine di Oliva – Toscano IGP;
Biserno s.a.s. Società Agricola di A. Zambernardi & C. con l'olio "Biserno S. Vincenzo – Prunicce" Toscano IGP;
Buraschi Società Semplice Agricola con l'olio "Buraschi Toscano Montepulciano – Corinna" IGP Toscano Montepulciano;
Frantoio Franci srl con l'Olio Extravergine di Oliva Biologico IGP Toscano

Trentino Alto Adige
Agraria Riva del Garda con l'olio Uliva DOP Garda Trentino;
Azienda Agricola Brioleum con l'olio Tenuta Scannone Monte Brione – Dop Garda Trentino

Umbria
Azienda Agraria Marfuga con l'olio "Riserva Marfuga" Dop Umbria Colli Assisi Spoleto;
Frantoio Giovanni Batta con l'Olio Dop Umbria Colli del Trasimeno;
Azienda Agraria Viola srl con l'olio "Colle Ruita" Dop Umbria Colli Assisi Spoleto;
Frantoio di Spello uccd con l'Olio Dop Umbria Colli Assisi Spoleto;
Frantoio CM srl con l'Olio Dop Umbria Colli del Trasimeno;
Azienda Agricola Decimi con l'Olio Decimi Dop Umbria Colli Martani;
Azienda Agraria Bacci Noemio con l'olio "Terre di Capitani" Dop Umbria Colli Martani;
Frantoio Ranchino con l'olio "Poggio Amante" Dop Umbria Colli Orvietani;
Azienda Agraria Ciarletti Simona con l'olio "Il Notturno di San Francesco" Dop Umbria Colli Assisi Spoleto;
Frantoio Gaudenzi con l'olio "Casa Lontana" Dop Umbria Colli Assisi Spoleto;

Per la categoria Extravergine:

Abruzzo
Frantoio Mercurius srl con Olio Extravergine di Oliva "Flores";
Azienda Agricola Marina Palusci con "Oliomania" Olio Extravergine di Oliva Biologico 100% Italiano;
Azienda Agricola Sandro Di Giacomo con l'Olio Extravergine di Oliva "Sandro Di Giacomo";
Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con "Crognale" Olio Extravergine di Oliva;
Azienda Agricola La Selvotta Soc. Agricola dei F.lli Sputore con "Electum" Olio Extravergine di Oliva Italiano;

Basilicata
Fratelli Carbone srl con l'Olio Extravergine di Oliva "Deciso";
Frantoio Montanaro con l'Olio Extravergine di Oliva "Montanaro" Monocultivar Coratina

Calabria
Oleificio Torchia con l'Olio Extravergine di Oliva "Torchia";

Azienda Agricola de Lorenzo & C. s.s. con l'Olio Extravergine di Oliva "Tesori del Sole" Coratina;
Azienda Agricola Anita Regenass con l'Olio Extravergine di Oliva "Frisina"

Campania
Frantoio Romano con l'olio "Ortice Riserva" Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Ortice;
Torretta srl con "Dafne" Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica;
Il Cappero srl con l'Olio Extravergine di Oliva "Il Cappero Cru Pino dei Monaci";

Marche
Frantoio Olive Contardi di Angeli Carlo & C. s.a.s. con l'Olio Extravergine di Oliva "Contardi"

Lazio
Azienda Agricola Paola Orsini con "Riserva Paola Orsini" Olio Extravergine di Oliva Biologico;
Azienda Agricola Biologica Adria Misiti con "Le Camminate" Olio Extravergine di Oliva Biologico;
Azienda Agricola Quattrociocchi Americo con "Q Olivastro" Olio Extravergine di Oliva Biologico;
Azienda Agricola Cosmo di Russo con "Verde Mare" Olio Extravergine di Oliva;
Azienda Agricola Alfredo Cetrone con "In" Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Itrana;
Diamante Verde di Antonio Tombolillo con "Donna Lelia" Olio Extravergine di Oliva;
Cantina Sant'Andrea con l'Olio Extravergine di Oliva "Cantina Sant'Andrea";
Frantoio Cioccolini srl con "Essenziale" Olio Extravergine di Oliva;
Oleificio Sociale Cooperativo di Canino con l'Olio Extravergine di Oliva Bio;
Società Agricola Colle Difesa s.s. con "Colle Difesa" Olio Extravergine di Oliva

Liguria
Azienda Agricola Armato Cristina con l'Olio Extravergine di Oliva "Armato Cristina Linea Devia";
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia S.r.l. con l'Olio Extravergine di Oliva "Musicale" Monocultivar Taggiasca;
Azienda Agricola Cassini Paolo con l'Olio Extravergine di Oliva "Krosus Bio" Monocultivar Taggiasca

Molise
Marina Colonna Soc. Agr. S.r.l. con l'Olio Extravergine di Oliva "Molensis XXV"

Puglia
Intini srl con l'Olio Extravergine di Oliva "Intini Monocultivar Coratina";
Azienda Agricola Bisceglie Maria con l'Olio Extravergine di Oliva "GangaLupo" Monocultivar Coratina;
Azienda Agricola Donato Conserva con l'Olio Extravergine di Oliva Coratina "Mimì";
Serrilli Pia Gloria con l'Olio Extravergine di Oliva "Serrilli dal 1855" da Agricoltura Biologica Ogliarola Garganica;
Azienda Agricola Tedone Biagio con l'Olio Extravergine di Oliva "Tedò" Selezione Coratina;
Olio Levante srl con l'Olio Extravergine di Oliva "Coratina in Purezza";
Aziende Agricole Di Martino sas con l'Olio Extravergine di Oliva "Schinosa La Coratina";

Sardegna
Azienda Agricola Masoni Becciu di Valentina Deidda con l'Olio Extravergine di Oliva "Ispiritu Sardu Alphabetum- Nera di Villacidro;
Azienda Agricola Nicola Solinas con l'Olio Extravergine di Oliva "Cuncordu";
Azienda Agricola Nieddu Giacomo con l'Olio Extravergine di Oliva "Ozzastrera" Monocultivar Bosana;

Eredi Giuseppe Fois Soc. Agricola con l'Olio Extravergine di Oliva "Il monocultivar fruttato verde Bosana"

Sicilia
Frantoi Cutrera Srl con "Nocellara – Salvatore Cutrera" Olio Extravergine di Oliva;
Miceli & Sensat Azienda Agricola Biologica con "Verde" Olio Extravergine di Oliva;
Società Agricola Giovanni Cutrera con "Riserva" Olio Extravergine di Oliva 100% Tonda Iblea;

Toscana
Fattoria Poggio di Fiesole con "Evo" Olio Extravergine di Oliva Italiano;
Frantoio di Croci con l'Olio Extravergine di Oliva "Riserva";
Fattoria Ramerino Soc. Agricola srl con "Fattoria Ramerino" Olio Extravergine di Oliva Biologico

Trentino Alto Adige
Agraria Riva del Garda con l'Olio Extravergine di Oliva Biologico Italiano "46° Parallelo";

Umbria
Frantoio di Spello uccd con l'Olio Extravergine di Oliva Biologico;
Azienda Agraria Bacci Noemio con l'Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Moraiolo;
Azienda Agraria Viola srl con l'Olio Extravergine di Oliva "Costa del Riparo" Biologico;
Frantoio CM srl con l'Olio Extravergine di Oliva "Centoleum";
La Fonte Azienda Agricola l'Olio Extravergine di Oliva "Nostrum";
Azienda Agraria Marfuga con l'Olio Extravergine di Oliva "L'Affiorante" Monocultivar Moraiolo;
Società Agricola Moretti Omero ss con l'Olio Extravergine di Oliva Biologico;

Veneto
Redoro Srl Frantoi Veneti con l'Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano Biologico.

Ad essere premiati tra i **116 oli** DOP/IGP ed Extravergine ammessi alle fasi finali dell'Ercole Olivario, saranno **i primi classificati** di ciascuna delle **due categorie in gara** -**DOP/IGP ed EXTRA VERGINE** - per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Inoltre saranno assegnate menzioni di merito e premi speciali:

Menzione Speciale "Olio Biologico" al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti;
Menzione "Olio Monocultivar" dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto;
Premio Speciale Amphora Olearia all'olio finalista con la migliore confezione secondo i parametri di completezza, chiarezza e contenuto delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retro-etichetta, di design e funzionalità della bottiglia, e di capacità dei materiali impiegati di valorizzare qualità e origine del prodotto;
Menzione di Merito Giovane Imprenditore che andrà al miglior titolare under 40 degli oli ammessi in finale – un attesto di merito andrà ai giovani produttori che avranno ottenuto almeno 75/100;
Menzione di Merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale, verrà assegnata all'impresa donna con il punteggio superiore;
Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà aziendale che investe nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;
Menzione di Merito Giorgio Phellas - Turismo dell'olio ad un'azienda finalista che si impegna nella proposta di esperienze di oleoturismo, in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza.

Inoltre per promuovere **la cultura dell’olio italiano di qualità,** anche quest’anno verrà assegnato il **Premio Lekythos**, istituito in memoria di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del concorso e di Gian Francesco Montedoro, ad una persona, Ente o Istituzione che si sia particolarmente distinto nella diffusione della conoscenza dell’olio di qualità in Italia e/o all’estero.

Il concorso Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere Nazionale in collaborazione con la Camera di Commercio dell’Umbria e con il sostegno di ICE - Agenzia per la Promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy; il supporto del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA); del Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell’olio di qualità italiano.

Per maggiori informazioni:
Segreteria Nazionale del Concorso Ercole Olivario
c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell’Umbria
Tel. +39 075 9660589 / 075 9660369
ercoleolivario@umbria.camcom.it - www.ercoleolivario.it
https://www.facebook.com/premioercoleolivario - https://www.instagram.com/ercoleolivario/

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Gio 17 Apr, 2025

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota